

MENÚ DESCOBERTA

L'HORA DEL VERMUT

Oliva i vermut blanc / Salpicó de pop / Pastís de musclos en escabetx /
Espina d'anxova / Bombó de xampinyó a l'allet /
Cresta de pollastre a l'ast / Ametlla salada / Galeta de tomàquet i xoriç /
Bunyol de tonyina de llauna / Bomba de botifarra de perol

EMPEDRAT DE SÍPIA

Brou fred de tomàquet i pebrot, mongetes de Santa Pau cuites i en puré, vel i tàrtar de sípia, tomàquet semi sec, oliva

CEBA DE FIGUERES

Ceba arrebossada, el seu consomé, formatge Miner d'Espinelves, bombó de ceba

OU, BRÒQUIL I COLIFLOR

Ou de primera posta, crema de coliflor torrada i miso, escuma de coliflor, bròquil i la seva tija marinada

LLOBARRO I BLEDES

Llobarro de costa, salsa d'adob, soufflé de llobarro i bledes, pesto i crema de bledes, pell de llobarro

GUATLLA

Guatlla farcida de botifarra negra, favetes, guisat de llavors de gira-sol, tòfona d'estiu

COGOMBRE I MELÓ

Boles de cogombre i meló impregnades, mousse i flam de meló, kéfir, sopa de cogombre i poma verda

NOUS I RATAFIA

Nous en crema, galeta, cruixent i garapinyades,
gelat de nous i ratafia, coca de ratafia, blat sarraí

DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

Macaró de... Gominola de... Galeta de... Bombó de...

Preu 110€

*Servei de pa artesà de La Fogaina i oli de l'Empordà 5,00€
(indiqui abans de començar l'àpat si no desitja aquest servei)*

Maridatge de vins (opcional) 55€

** Ambdós menús es serviran a taula completa*

** Opció d'afegir una selecció de formatges de Girona 19,50€*

** Al treballar amb productes frescos i de temporada els nostres menús poden tenir variacions per qüestions de mercat però sempre mantenint la mateixa estructura*

** Preguem ens comuniquin qualsevol al·lèrgia o intolerància*

** Per motius de complexitat no es faran adaptacions en els aperitius ni en els petit fours*

**Els altres possibles canvis estan subjectes a un increment de preu*

** 10% IVA inclòs*

MENÚ EMOCIÓ

L'HORA DEL VERMUT

Oliva i vermut blanc / Salpicó de pop / Pastís de musclos en escabetx /
Espina d'anxova / Bombó de xampinyó a l'allet /
Cresta de pollastre a l'ast / Ametlla salada / Galeta de tomàquet i xoriç /
Bunyol de tonyina de llauna / Bomba de botifarra de perol

EMPEDRAT DE SÍPIA

Brou fred de tomàquet i pebrot, mongetes de Santa Pau cuites i en puré, vel i tàrtar de sípia, tomàquet semi sec, oliva

GAMBA VERMELLA

Gamba vermella, consomé acidulat, blat de moro, brots, flors i fulles fresques

MILFULLS VEGETAL

Milfulls de moniato, carbassó, arrel d'api, carbassa i albergínia, salsa de cava, all

CEBA DE FIGUERES

Ceba arrebossada, el seu consomé, formatge Miner d'Espinelves, bombó de ceba

FRICANDÓ D'ESPÀRREC BLANC

Espàrrec blanc, salsa fricandó, puré de ceps, bolets de temporada

TRUITA DE RIU I PERNIL

Llom de truita, crema de pernil, ous de truita, caldo de pernil, tartaleta de truita fumada i pernil

ÀNEC AMB PERES

Pilota, *morcilla*, bombó, micuit i consomé d'ànec, pera cuita i en compota

CONILL À LA ROYALE

Conill à *la Royale*, el seu paté, pastanagues

TORTA

Torta d'anís, crema, puré d'albedo i compota de llimona, escuma d'anís i llimona

COGOMBRE I MELÓ

Boles de cogombre i meló impregnades, mousse i flam de meló, kéfir, sopa de cogombre i poma verda

CACAU, LLEVAT I OLI D'OLIVA

Cremós de llevat, crumble de cacau i garrofa, semi sorbet, teula i sorra de cacau, oli d'oliva

DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

Macaró de... Gominola de... Galeta de... Bombó de...

Preu 150€

*Servei de pa artesà de La Fogaina i oli de l'Empordà 5,00€
(indiqui abans de començar l'àpat si no desitja aquest servei)*

Maridatge de vins (opcional) 70 €

*"Basem la nostra cuina en el respecte als aliments del territori i de temporada, cuinant allò
que ens brinda l'horta, la llotja i els nostres proveïdors de confiança."*

"Treballem per oferir-vos una cuina directa amb bases tradicionals en constant evolució."